

Pâtissier (H/F)

91220 BRETIGNY SUR ORGE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

Contrat de travail temporaire
 17/11/2025
 Durée : 1 mois

Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap
 12 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual Expert GD Gretz recherche un pâtissier (h/f) pour l'un de ses clients basé dans le 91. Notre client est un grand acteur du secteur de la grande distribution en France, proposant une large gamme de produits et services à ses clients.

Le poste

1. Fabrication et production

Réaliser l'ensemble des préparations pâtissières (entremets, tartes, gâteaux, viennoiseries, desserts individuels, etc.) conformément aux recettes et aux standards de l'enseigne.

Adapter la production en fonction des ventes, des saisons et des commandes clients.

Assurer la cuisson, la décoration et la finition des produits.

Contrôler la qualité, la fraîcheur et la conformité des produits finis.

2. Mise en valeur et présentation

Effectuer la mise en rayon et veiller à une présentation attractive des produits.

Mettre en avant les promotions, nouveautés et créations maison.

Garantir la rotation des produits et retirer ceux non conformes aux critères de fraîcheur.

3. Hygiène, sécurité et traçabilité

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité (procédures HACCP).

Effectuer le nettoyage du poste de travail, du matériel et des locaux.

Assurer la traçabilité des produits et matières premières (DLC, étiquetage, relevés de température, etc.).

4. Gestion et organisation

Participer à la gestion des stocks (approvisionnement, contrôle des livraisons, inventaires).

Respecter les coûts de revient et les objectifs de marge.

Participer à la planification de la production quotidienne et hebdomadaire.

5. Relation client et service

Accueillir et conseiller les clients sur les produits (composition, allergènes, conservation).

Réaliser des commandes spéciales ou personnalisées (gâteaux d'anniversaire, fêtes, etc.).

Contribuer à la satisfaction et à la fidélisation de la clientèle.

Le profil recherché

Formation :

CAP / BEP Pâtissier exigé.

Mention complémentaire en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ou traiteur appréciée.

Expérience :

Expérience souhaitée de 1 à 3 ans dans un poste similaire, idéalement en grande distribution ou en pâtisserie artisanale.

Compétences techniques :

Maîtrise des techniques de fabrication, cuisson et décoration pâtissière.

Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Bonne gestion du temps et des priorités.

Qualités personnelles :

Sens de l'organisation et rigueur.

Créativité et sens du goût.

Esprit d'équipe et sens du service client.

Réactivité et adaptabilité.